

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Unicef (2013) mengatakan bahwa stunting masih menjadi masalah di dunia, terutama di negara-negara miskin dan berkembang, dimana masyarakatnya mendapatkan terlalu sedikit makanan. Dari Survei Kesehatan Indonesia (SKI) tahun 2023, kita mengetahui 21,5% masyarakat mengalami stunting. Menurut Kementerian Kesehatan, angka stunting di Provinsi Jawa Barat meningkat dari 20,2% pada tahun 2022 menjadi 21,7% pada tahun 2023. Dari sembilan kota di Provinsi Jawa Barat, Kota Tasikmalaya memiliki angka stunting tertinggi, yaitu meningkat dari 22,4% pada tahun 2022 menjadi 27,1% pada tahun 2023. Badan Kesehatan Dunia (WHO) menetapkan target sebesar 20%, sehingga angka tersebut masih lebih tinggi, dari itu.

Seorang anak di bawah lima tahun mungkin mengalami masalah pertumbuhan jika mereka tidak mendapatkan cukup protein, zat besi, seng, dan kalsium dalam makanannya. Makanan yang dimakan anak sangat penting untuk pertumbuhannya. Agar tubuh dapat bertumbuh, nutrisi tersebut sangat penting, terutama protein. Protein merupakan salah satu makanan terpenting untuk pertumbuhan dan perkembangan anak. Anak-anak akan tumbuh dengan cepat jika mereka mengonsumsi protein sekitar 15% lebih banyak (Sholikhah *et al.*, 2022).

Angka Kecukupan Gizi (AKG) menurut kelompok umur 12-36 bulan kebutuhan protein cukup tinggi yaitu sebesar 20 gram. Anda bisa mendapatkan banyak protein untuk membantu tubuh Anda tumbuh dengan baik baik dari sumber nabati maupun hewani yang mudah didapat dan sangat menyehatkan. Ikan lele (*Clarias sp.*), yang mudah ditemukan, murah, dan mudah dibudidayakan, merupakan sumber protein hewani yang baik dan tidak menguras kantong. Mengandung 18,7 gram protein per 100 gram, tinggi asam amino esensial, dan merupakan jenis protein heme yang mudah diserap tubuh, sehingga dapat membantu mencegah stunting, terutama di tempat yang sering terjadi (Anis *et al.*, 2019).

Selain ikan, sumber protein lain yang bisa didan alkan adalah protein nabati seperti kacang hijau. Kandungan dalam 100 gram kacang hijau mengandung 22,9 gram protein dan zat besi sebesar 7,5 mg. Kacang hijau mengandung lebih sedikit Kandungan lemak dibandingkan jenis kacang-kacangan yang lain sebesar 1,5 gram (Wahdaningsih *et al.*, 2024). Kacang hijau kaya akan protein, mudah dicerna, dan memiliki kandungan vitamin yang cukup banyak. Mereka dapat membantu mengatasi gas, bersifat hipoalergenik, dan tidak menyebabkan diare atau efek samping lainnya pada anak (Novia *et al.*, 2022).

Untuk mendapatkan lebih banyak energi dan nutrisi, sangat penting untuk memberi orang lebih banyak makanan. Salah satu jenis suguhan yang rasanya manis dan lembut adalah puding. Cara membuatnya juga cukup mudah dan cepat. Saat ini, semua orang membicarakan tentang puding sutra, yang juga dikenal sebagai Silky Pudding. Masyarakat menyukai yang manis-manis, terutama bayi (Adfar *et al.*, 2022). Oleh karena itu, Silky Pudding dapat dijadikan salah satu pilihan makanan tambahan bagi anak kecil yang mengalami stunting. Beberapa bahan dapat ditambahkan atau dikurangi dari Silky Pudding untuk menjadikannya sarapan sehat yang tinggi protein, zat besi, seng, dan kalsium.

Silky Pudding Menambahkan sumber protein nabati seperti kacang hijau dan sumber protein hewani seperti ikan lele dapat menjadikannya camilan yang kaya akan nilai gizi. Hal ini akan meningkatkan jumlah protein, zat besi, seng, dan kalsium, yang semuanya penting untuk menjaga balita agar tidak tumbuh terlalu pendek. Selain itu, perpaduan ini juga dapat mendorong penggunaan produk pangan lokal yang menjadi pilihan populer dan sehat di kalangan konsumen.

Berdasarkan informasi di atas, angka stunting masih tinggi. Untuk mencegah stunting pada anak, peneliti tertarik membuat Silky Pudding berbahan dasar ikan lele dan tepung kacang hijau sebagai camilan pengganti.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti bermaksud untuk mengembangkan produk pangan lokal berupa *Silky Pudding* ikan lele dan tepung kacang hijau sebagai alternatif makanan selingan untuk mencegah *Stunting* bagi balita. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana sifat organoleptik dan Kandungan gizi *Silky Pudding* ikan lele dan tepung kacang hijau sebagai alternatif makanan selingan untuk balita *Stunting*?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik dan kandungan gizi *Silky Pudding* ikan lele dan tepung kacang hijau sebagai alternatif makanan selingan untuk mencegah *Stunting* pada balita.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat kesukaan warna *Silky Pudding* ikan lele substitusi tepung kacang hijau
- b. Mengetahui tingkat kesukaan aroma *Silky Pudding* ikan lele substitusi tepung kacang hijau
- c. Mengetahui tingkat kesukaan rasa *Silky Pudding* ikan lele substitusi tepung kacang hijau
- d. Mengetahui tingkat kesukaan tekstur *Silky Pudding* ikan lele substitusi tepung kacang hijau
- e. Mengetahui kandungan energi *Silky Pudding* ikan lele substitusi tepung kacang hijau
- f. Mengetahui kandungan protein *Silky Pudding* ikan lele substitusi tepung kacang hijau
- g. Mengetahui kandungan lemak *Silky Pudding* ikan lele substitusi tepung kacang hijau
- h. Mengetahui kandungan karbohidrat *Silky Pudding* ikan lele substitusi tepung kacang hijau
- i. Mengetahui kandungan zat besi *Silky Pudding* ikan lele substitusi tepung kacang hijau

- j. Mengetahui kandungan seng *Silky Pudding* ikan lele substitusi tepung kacang hijau
- k. Mengetahui kandungan kalsium *Silky Pudding* ikan lele substitusi tepung kacang hijau
- l. Mengetahui estimasi harga pokok produksi dan harga jual *Silky Pudding* ikan lele substitusi tepung kacang hijau

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan pengalaman bagi penulis dalam menerapkan Ilmu Teknologi Pangan dan Gizi, untuk mengetahui sifat organoleptik dan Kandungan gizi *Silky Pudding* ikan lele substitusi tepung kacang hijau mengenai cara pembuatan alternatif makanan selingan bagi balita *Stunting* berdasarkan kebutuhan gizinya.

2. Bagi Institusi

Penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi institusi serta memberikan informasi yang bermanfaat mengenai produk pangan serta dapat dimanfaatkan sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya di bidang Ilmu Teknologi Pangan dan Gizi.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai inovasi baru yakni produk *Silky Pudding* ikan lele substitusi tepung kacang hijau sehingga *Silky Pudding* ini dapat dijadikan sebagai alternatif makanan selingan bagi balita, diharapkan agar bermanfaat khususnya bagi balita penderita *Stunting* dan memberikan wawasan baru dalam pengolahan ikan lele dan tepung kacang hijau yang lebih beragam.